

Pitice sa krompirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za gibanicu
- **400** mlmlake vode
- **1** kockakvasca
- **1** ravna kašikasoli
- **1** kašicicašecera
- **17** vršnih kašikabrašna
- **5**jajeta
- **2** dlulja

Za fil:

- **2** kašikeulja
- **1** glavica crnog luka
- **400** gkrompira
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Za posipanje:

- **20** glanenog semena

Priprema

Prvo pripremite fil. Na ulju propržite sitno secen crni luk dok ne dobije staklastu boju. Krompir ocistiti i izrendati, dodati luku i propržite nekoliko minuta. Posolite i pobiberite po ukusu. Ostavite da se malo prohladi. Za to vreme u mlakoj vodi dodati izmrvljen kvasac, šećer, so i brašno. Umutite smesu mikserom. Posebno umutiti jaja pa? spojiti sa prethodnim filom. Dodati ulje. Za ove pitice sa krompirom spajati po dve kore. Prvu koru raširiti na radnoj površini i namazati je sa 3 kašike fila sa kvascem, staviti drugu koru pa premazati sa filom od krompira.

Preklopiti sa jedne i druge strane koru pa uviti u rolat.

Re?ati u pleh jednu pored druge sa blagim razmakom. Postupak ponoviti dok ne potrošite sav materijal. Malo fila ostavite za odozgo i pospite lanenim semenom.

Ostavite pitice 10-tak minuta da narastu, dok se ugrije rerna. Peci na 200 C dok ne porumeni. Uživati u ukusu.

Prijatno.

Savet